

Учебный план*

по программе «Обучение по приготовлению блюд, напитков и
 кулинарных изделий в организациях питания»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	38ч
Тема 2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	42ч
Тема 3	Организация производства	38ч
Тема 4	Техническое оснащение	42ч
Тема 5	Технология приготовления пищи	38ч
Тема 6	Основы учета и отчетности	42ч
Тема 7	Охрана труда	16ч
	ИТОГО:	256ч



Утверждаю
 Директор ООО МПЦ «Феникс» _____ Г.В. Котрухов

* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утвержденным и применяемым организацией